



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ KİVİLİ PARFE

<https://www.droetker.com.tr>

Taban için:

5 adet kuru kayısı

1,5 su bardağı öğütülmüş badem

2 yemek kaşığı üzüm pekmezi

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Parfe karışımı için:

1 poşet Dr. Oetker Antep Fıstıklı Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

16 dilim kivi

Kare kalıp (22x22 cm)

Kalıbın içini streç film ile kaplayın. Kayısları iri parçalara kesin ve bademler ile birlikte mutfak robotuna alın.

Üzerine pekmez ve kakaoyu ekleyin öğütün. Kalıbın tabanına yayın ve buzdolabına alın.

Pudingi süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Pudingi iki eşit miktara bölerek ayrı kaplara alın. Birine 1 yemek

kaşığı krema şanti ekleyin. Kalan krem şantiyi diğer pudinge ekleyip mikser ile 1 dakika çırpın. Buzdolabında

beklettiğiniz bademli tabanın üzerine yayın. İkinci pudingi de aynı şekilde çırpıp kalıba yayın. Kivi dilimlerini

seralayın ve üzerini streç film ile kapatın. Dondurucuya koyun ve 3-4 saat bekletin.

Servisten önce dondurucudan çıkarın. 10 dakika beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

